



FORMATION
PAR LA VOIE DE L'APPRENTISSAGE
**CAP PRODUCTION ET SERVICE EN
RESTAURATIONS**

en partenariat avec
la caisse des écoles
du XVIII^{ème} arrondissement de Paris

2024/2026

Devenez agent de restauration :

- dans les cuisines collectives (mairies, écoles, hôpitaux, entreprises),
- dans les brasseries ou cafétérias,

**LYCÉE PROFESSIONNEL
EDMOND ROSTAND**

15 rue de l'Évangile

75018 PARIS

01 53 35 81 81

ce.0750800@ac-paris.fr

Métro - L12 Max Dormoy

BUS - L60 Place Hébert

<https://lyc-edmondrostand.ac-paris.fr>

**CAISSE
DES ÉCOLES**
18^{ème}





L'OBJECTIF DU DIPLÔME

Le ou la titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective et les entreprises de fabrication de plateaux-repas.

En production, il réceptionne et entrepose les produits ou les plats préparés. Il assemble et met en valeur des mets simples, en respectant la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il les conditionne et remet à température les plats cuisinés.

En service, il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il conseille le client et lui présente les produits, il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Pour l'entretien, il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux.

Ce professionnel doit supporter un rythme de travail rapide et la station debout, tout en restant disponible pour la clientèle.

L'ORGANISATION DE LA FORMATION

L'apprenti alterne sa formation entre l'entreprise et le lycée Edmond Rostand. Cette alternance lui permet de développer des compétences scolaires d'enseignement professionnel en bénéficiant d'un enseignement général et technique au lycée Edmond Rostand et auprès de son maître d'apprentissage au sein des services de la caisse des écoles du XVIII^{ème} arrondissement de Paris.

A l'issue de la formation, l'apprenti(e) bénéficie à la fois d'un diplôme professionnel et d'une véritable expérience en entreprise qui favorise son entrée dans la vie active.



LES ENSEIGNEMENTS

Enseignements généraux

Anglais

Français

Histoire-géographie

Mathématiques-sciences

Éducation physique et sportive

Arts appliqués

Enseignements professionnels

Production de préparations froides

Production de préparations chaudes

Mise en place de la distribution et du service au client

Entretien des locaux, matériel et équipements



RECRUTEMENT

Le niveau d'entrée souhaité est celui de la sixième à la troisième, il n'y a pas de prérequis exigé. La préinscription se fait en ligne :

<https://ac-paris.ymag.cloud/index.php/preinscription/>

ou scannez le QR CODE

Vous êtes salarié(e) de l'entreprise dans laquelle vous effectuez votre formation. Votre employeur s'engage à vous assurer une formation sur votre lieu de travail. Le CFA complète la formation reçue en entreprise et vous prépare à l'examen pour acquérir le diplôme correspondant à la formation prévue au contrat.

En contrepartie vous vous engagez à travailler pour votre employeur pendant la durée du contrat et à suivre les enseignements dispensés à l'U.F.A.

Dans l'entreprise, vous êtes encadré(e) par un professionnel compétent : le maître d'apprentissage.

Vous avez droit aux congés payés et vous bénéficiez de la législation du travail. Dans le cadre de votre formation, vous toucherez un salaire.

La rémunération sera fonction de votre âge (voir tableau ci-dessous)

Situation	Avant 18 ans	18-20ans	21-25 ans	26 ans et +
1ère année	27%* du SMIC 453,32 €	43 % du SMIC 721,95 €	53 % du SMIC 889,84€	100 % du SMIC 1 678,95 €
2ème année	39 % du SMIC 654,79 €	51% du SMIC 856,26 € €	61 % du SMIC 1 024,16 €	100% du SMIC 1 678,95 €

* % du SMIC ou du salaire conventionnel s'il est supérieur

POURSUITE D'ÉTUDES

Pour ceux qui souhaitent poursuivre leurs études il est possible de suivre les formations suivantes :

- les certificats de spécialisation : cuisiner en dessert de restaurant, employé barman ou sommellerie ;
- le bac professionnel cuisine ;
- le bac professionnel commercialisation et services en restauration ;
- le BTS management en hôtellerie-restauration.



LE LYCÉE PROFESSIONNEL EDMOND ROSTAND

Le lycée propose un ensemble de formations axées sur la restauration en collectivité, l'aide à la personne, l'hygiène et l'environnement.

La taille de l'établissement, l'engagement de la vie scolaire et la prise en charge collective de la grande difficulté scolaire ont favorisé le développement d'un climat qui favorise l'accueil et le suivi des élèves.

En outre il dispose de plateaux techniques nécessaires aux apprentissages techniques du CAP production et service en restauration.



le lycée professionnel Edmond Rostand a obtenu la labellisation **EXPERT E3D** : Établissement en Démarche de Développement Durable en 2016.



Edmond Rostand
BIEN SERVIR - BIO-SERVIR